

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Makanan gorengan merupakan salah satu jenis jajanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, selain harganya yang relatif murah, juga dapat memberikan asupan energi diantara waktu makan (Nurhastuti, 2019). Data survei nasional ekonomi sosial (susenas) modul konsumsi menyebutkan bahwa gorengan dipilih oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia (49%), Jajanan lainnya yang disukai di Indonesia (mie dan bakso) (45%) serta makanan ringan (39%), Namun kenyataannya belum banyak yang mengetahui keamanan gorengan tersebut untuk dikonsumsi. Salah satu aspek yang dapat menyebabkan gorengan kurang aman bagi kesehatan jika dikonsumsi adalah kadar cemaran yang didalamnya terdapat seperti pencemaran mikrobiologis, kimia dan fisik. Hal yang perlu diperhatikan yaitu penanganan gorengan sering tidak higienis. Menurut (Muhandri & Kadarisman, 2012) yang harus dilakukan adalah perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan menggoreng dengan minyak goreng dilakukan oleh pedagang gorengan

Minyak goreng merupakan minyak yang dimasak bersama bahan pangan atau disajikan sebagai medium penghantar panas dalam memasak bahan pangan (Ketaren, 2012). Terdapat dua jenis minyak goreng yaitu, minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan. Perbedaan minyak goreng curah dengan minyak goreng kemasan yakni terletak pada penyaringan yang berpengaruh terhadap kualitas minyak goreng. Minyak goreng kemasan mengalami penyaringan dua kali sedangkan minyak goreng curah mengalami satu kali penyaringan. Hampir setiap pedagang gorengan menggunakan minyak goreng yang lebih dari 2 kali dan melakukan salah satu cara pakai dengan cara metode penggorengan yaitu menggunakan cara *deep frying* yakni dengan merendam seluruh bahan makanan ke dalam minyak panas (Suhartina, 2018). Penggunaan minyak secara berulang-ulang pada suhu tinggi dan waktu yang cukup lama, akan menghasilkan senyawa polimer yang berbentuk padat dalam minyak (akrolein) (Prasetyo & Ketaren, 2005). Semakin sering dilakukan, tingkat kerusakan minyak akan semakin tinggi. Penggunaan minyak berulang-ulang akan mengakibatkan minyak menjadi cepat berasap atau berbusa dan meningkatkan warna coklat serta flavor yang tidak disukai pada bahan makanan yang digoreng. Pemanasan minyak goreng yang berulang kali

(lebih dari 2 kali) pada suhu tinggi (160°C sampai dengan 180°C) akan mengakibatkan hidrolisis lemak menjadi asam lemak bebas yang mudah teroksidasi sehingga minyak menjadi bau tengik dan membentuk asam lemak trans yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan pada konsumen. Ketengikan pada minyak goreng menyebabkan meningkatnya bilangan peroksida (Croll, 2002). Peroksida adalah salah satu parameter untuk mengetahui tingkat kerusakan minyak goreng. Apabila bilangan peroksida melebihi $10 \text{ meq O}_2/\text{kg}$, maka kualitas minyak goreng sudah tidak baik. Salah satu cara untuk mengetahui ketengikan pada minyak goreng dengan melakukan uji bilangan peroksida dengan titrasi iodometri (Ronitawati et al., 2020)

Kebanyakan pelaku pedagang gorengan melakukan penggorengan bahan makanan dengan cara terputus-putus serta penambahan minyak ke dalam minyak goreng yang sudah dipakai berkali-kali. Pengolahan minyak goreng pada pelaku usaha pedagang gorengan yang salah disebabkan karena pengetahuan dan sikap terhadap tindakan penggunaan minyak goreng masih kurang, data ini didapatkan melalui observasi langsung ke pedagang gorengan yang memperlakukan minyak goreng dengan salah seperti perlakuan minyak berkali-kali serta penambahan minyak yang menyebabkan penurunan nilai gizi dari bahan yang digoreng (Nadirawati & Muthmainnah, 2010). Hal ini dikarenakan saat dipanaskan pada suhu tinggi disertai kontak dengan udara akan menyebabkan minyak mengalami perubahan kimia seperti proses hidrolisis, oksidasi, polimerisasi, dan reaksi pencoklatan. Proses oksidasi dan polimerisasi dapat merusak sebagian vitamin dan asam lemak esensial yang terdapat dalam minyak sehingga dapat mengakibatkan keracunan dalam tubuh dan berbagai macam penyakit seperti diare (Hermawati & Purnavita, 2014)

Berdasarkan data surveilensi DKI Jakarta (2016) diare termasuk kedalam 5 penyakit tertinggi di kota Jakarta barat dengan jumlah kunjungan 171.237 penderita diare. Wilayah dengan kasus diare salah satu terbesar kedua setelah kecamatan cengkareng yaitu kecamatan kalideres berdasarkan persentase perkiraan kasus diare menurut kecamatan kota administrasi Jakarta barat sebesar 22% (profil kecamatan tahun 2012).

Kecamatan Kalideres adalah salah satu kecamatan yang terletak di kota Administrasi Jakarta Barat, Daerah khusus Ibu Kota Jakarta. Dari hasil observasi langsung kepada pedagang gorengan di wilayah Kecamatan Kalideres peneliti melihat langsung pedagang melakukan penggunaan minyak goreng yang salah atau lebih dari 2 kali penggorengan bahan makanan dan wana minyak goreng sudah kehitaman. Sehingga peneliti terdorong untuk melakukan penelitian karena penelitian ini terdapat di wilayah yang sebelumnya belum

dilakukan penelitian sebelumnya dengan variabel yang berjudul Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan penggunaan minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan Kalideres Jakarta Barat.

1.2 Identifikasi masalah

Kebanyakan pelaku usaha pedagang gorengan melakukan hal yang salah satunya pedagang gorengan masih menggunakan penggunaan minyak seperti minyak goreng curah, pemakaian minyak goreng terputus-putus jika dilakukan terus menerus akan mengakibatkan risiko meningkatnya kadar Low Density Lipoprotein (LDL) didalam darah, sehingga kadar kadar kolestrol didalam darah akan meningkat, dan akan menimbulkan penumpukan lemak di lapisan pembuluh darah sehingga pembuluh darah dapat tersumbat yang disebut arteriosklerosis (Mochammad, 2011). Penggunaan minyak yang buruk dalam jangka lama, akan mengganggu kesehatan konsumen yaitu menimbulkan penyakit pencernaan, Kardiovaskuler, Hipertensi dan Kanker (Winarno, 2008).

Pengetahuan dan sikap dengan tindakan pedagang gorengan mengenai penggunaan minyak goreng yang salah masih kurang. data ini didapatkan melalui observasi langsung ke pedagang gorengan yang masih menggunakan penggunaan minyak goreng yang tidak benar.

1.3 Pembatasan masalah

Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi pedagang gorengan dalam penggunaan minyak goreng adapun penelitian ini dibatasi dengan pengetahuan dan sikap dengan tindakan penggunaan minyak goreng pada pedagang gorengan serta uji ketengikan pada minyak goreng.

1.4 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian pembatasan masalah diatas, perumusan masalah dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Apakah ada hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan tindakan penggunaan minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan kalideres jakarta barat
2. Bagaimanakah uji ketengikan pada minyak goreng.

1.5 Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan tindakan penggunaan minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan kalideres jakarta barat

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi pengetahuan pedagang gorengan tentang penggunaan minyak goreng di wilayah kecamatan kalideres
- b. Mengidentifikasi sikap pedagang gorengan tentang dan penggunaan minyak goreng di wilayah kecamatan kalideres
- c. Mengidentifikasi tindakan pedagang gorengan tentang penggunaan minyak goreng di wilayah kecamatan kalideres
- d. Mengidentifikasi uji ketengikan minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan kalideres
- e. Menganalisis hubungan pengetahuan pedagang gorengan tentang tindakan penggunaan minyak goreng di wilayah kecamatan kalideres
- f. Menganalisis hubungan sikap pedagang gorengan tentang tindakan penggunaan minyak goreng di wilayah kecamatan kalideres
- g. Menganalisis uji ketengikan minyak goreng pada pedagang gorengan di wilayah kecamatan kalideres

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Memperoleh pengetahuan mengenai penggunaan minyak goreng dan menambah pengalaman dalam melakukan penelitian

2. Bagi akademik

Memberikan tambahan pengetahuan serta dapat bermanfaat sebagai sumber informasi bagi mahasiswa Universitas Esa Unggul

3. Bagi masyarakat

Sebagai bagian dari pengembangan ilmu pengetahuan khususnya tentang pengetahuan dan sikap dengan tindakan pedagang gorengan dalam penggunaan minyak goreng dan sebagai referensi kepada pedagang gorengan dalam upaya penggunaan minyak goreng yang benar yang akan di konsumsi oleh konsumen.

1.7 Keterbatasan Peneliti

Tabel 1 keterbatasan penelitian

| No | Nama | Judul penelitian | Tujuan penelitian | Metode penelitian | hasil |
|----|-------------------------------------|--|--|---|--|
| 1 | Feray F.K Imbiri, Ler y South | hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado | untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado. | Dengan metode survei analitik dengan desain cross sectional study | berdasarkan uji univariat responden yang memiliki pengetahuan baik sebanyak 31 orang (62%), responden yang memiliki sikap baik sebanyak 36 orang (72%) dan responden yang memiliki tindakan baik sebanyak 33 orang (66%). Berdasarkan uji bivariat, tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai ($p = 0,058$) dan terdapat hubungan antara sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai ($p = 0,047$). Peneliti menyarankan kepada |

| | | | | | |
|----|---|--|--|---|---|
| | | | | | Dinas Kesehatan provinsi / kota, BPOM Provinsi Sulawesi Utara kiranya dapat melaksanakan penyuluhan mengenai efek yang akan ditimbulkan bagi kesehatan jika sering melakukan penggorengan bahan makanan menggunakan minyak goreng yang digunakan berulang kali (minyak jelantah). |
| 2. | Surahma asti mulasari, risa rahmawati utami, (2012) | Kandungan peroksida pada minyak goreng di Pedagang makanan gorengan di sepanjang jalan Prof.DR. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta | Untuk mengidentifikasi kadar peroksida minyak goreng pada pedagang makanan gorengan di sepanjang jalan Prof.DR. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta | Penelitian deskriptif | Hasil penelitian bahwa ditemukan 14 dari 15 sampel minyak goreng kandungan peroksida melebihi standar (93%). |
| 3. | Janis Anugerah Mikhael | Hubungan antara pengetahuan dan | untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan | survei analitik dengan desain cross sectional | Berdasarkan analisis bivariat, terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|---|
| | Warouw (2014) | sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaharumah makan di kelurahan bahu kecamatan malalayang kota manado | sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. | Study. | penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai ($p = 0,003$) dan terdapat hubungan antara sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai ($p = 0,000$). |
| 4. | Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi, Ali Khomsan, Sri Anna Marliyati (2015) | Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama penggorengan di rumah tangga indonesia | mengamati perubahan mutu minyak goreng dan produk setelah digoreng dengan menggunakan teknik rumah tangga | Menggunakan metode eksperimental study dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) | menunjukkan kadar FFA dan peroksida minyak tidak berbeda nyata ($\alpha > 0.05$) antara penggorengan pertama sampai keempat. Asam lemak terbanyak dalam minyak dan tahu adalah asam lemak oleat, linoleat dan palmitat. Rasio asam lemak linoleat dan palmitat tidak mengalami penurunan yang signifikan ($\alpha > 0.05$) sampai penggunaan minyak keempat. Kadar asam lemak trans produk tahu sampai penggorengan |

| | | | | | |
|----|---|--|---|---|---|
| | | | | | keempat masih dalam batas aman. |
| 5. | Afifah ayu, farida rahmawati , saifudin zukhri, (2016) | Pengaruh penggunaan berulang minyak goreng terhadap peningkatan kadar asam lemak bebas dengan metode Alkalimeter | Mengetahui pengaruh penggunaan berulang minyak goreng terhadap peningkatan kadar asam lemak bebasnya | Metode titasi asam basa (Alkalimeter) | Hasil penelitian semua sampel minyak goreng pada penggunaan 0 kali masih memenuhi batas maksimal yang di tetapkan oleh SNI (< 0,30%). Pada sampel A penggunaan 2 kali telah menunjukkan kadar asam lemak bebas > 0,30% sehingga sudah melebihi batas maksimal yang telah ditentukan oleh SNI (0,40%), sampel B pada penggunaan 3 kali sudah melebihi batas SNI (0,44%), pada sampel C sampai penggunaan 4 kali masih memenuhi batas maksimal SNI (0,30%), dan pada sampel D penggunaan 4 kali sudah melebihi batas maksimal SNI (0,32%). Setelah dianalisis dengan ANOVA satu jalan semua sampel minyak goreng yang digunakan dari penggunaan 0 kali, 2 kali, 3 kali dan 4 kali memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai p < |

| | | | | | |
|----|---|--|---|--|--|
| | | | | | 0,05. |
| 6. | Ariana sumekar, Siti uswatun chasanah, Citra levitania puspita dewi, (2016) | Pengetahuan dan sikap dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Ngeplak Kabupaten Sleman | Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Ngeplak Kabupaten Sleman | Penelitian ini menggunakan <i>survei analitik</i> dengan desain <i>cross sectional study</i> | Berdasarkan analisis bivariat, tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Ngeplak kabupaten Sleman yaitu nilai ($\rho=0,577$) dan tidak ada hubungan antara sikap dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Ngeplak Kabupaten Sleman yaitu nilai ($\rho=0,439$) |
| 7. | Lita novia sari (2019) | Hubungan pendapatan keluarga, tingkat pengetahuan ,dan sikap ibu rumah tangga terhadap penggunaan minyak goreng di Kecamatan Penjaringan Jakarta Utara | Mengetahui hubungan anantara pendapatan keluarga, tingkat pengetahuan ,dan sikap ibu rumah tangga dalam penggunaan minyak goreng curah di kecamatan Penjaringan Jakarta Utara | Penelitian cross sectional | Responden usia .40 tahun sebanyak 58 (52,7%) pendidikan <9 tahun 65 (59,1%) serta memiliki pendapatan keluarga |

Berdasarkan tabel diatas, yang membedakan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah

1. Tempat penelitian yang belum dilakukan penelitian sebelumnya

Melakukan Uji Ketengikan pada minyak goreng yang sebelumnya belum dilakukan oleh peneliti sebelumnya, sehingga penelitian ini menjadi terbaru dari peneliti sebelumnya